叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 优雅之旅(adventures In Elegance) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

优雅之旅(Adventures in Elegance)
第1/1页

[wʌn]
1
1

1

[əd'ventʃəz] [ɪn] ['elɪgəns]
Adventures In Elegance
冒险 在 优雅

优雅之旅

[əd'ventʃə] [wɪð; wɪθ] [nuː] ['resəpɪz][ɪz][pɑːrt][ʌv; əv] [wʌt] [meɪks] ['hoʊmmeɪkɪŋ] [ɪn'dʒɔɪəb(ə)l] .
Adventuring with new recipes is part of what makes homemaking enjoyable .
冒险 和 新的 食谱 是 部分 的 什么 制作 家政 令人愉悦 .

尝试新食谱是居家生活的乐趣之一。

[iːtʃ] [dɪ'skʌvəri] ['hɛlps][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][jʊr; jər]['speʃ(ə)l] [tʌtʃ] [tuː; tə][ðə; ði] [fuːdz] [juː; jʊ] [sɜːrv] [tuː; tə]
Each discovery helps to add your special touch to the foods you serve to
每个 发现 帮助 到 添加 你的 特别的 触碰 到 这 食物 你 服务 到
['fæməli][ænd; ənd] [frendz] .
family and friends .
家庭 和 朋友们 .

每一项新发现都能为招待家人和朋友的食物增添你的独特风味。

[wɪð; wɪθ] [fuːdz] [laɪk] ['spɑːrklɪŋ] - [braɪt] [kænd] [fruːt] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [ə'veɪləb(ə)l][tuː; tə][juː; jʊ] ,
With foods like sparkling - bright canned fruit pie fillings available to you ,
和 食物 喜欢 闪闪发光 - 明亮的 罐装 水果 馅饼 填充物 可用的 到 你 ,

市面上还有像晶莹剔透的罐装水果馅饼馅料这样的食品可供选择，

[ɪts] ['iːzi] [ænd; ənd] [fʌn] [tuː; tə] [kriː'eɪt] [nuː] ['dɪʃɪz] .
it's easy and fun to create new dishes .
它是 简单的 和 乐趣 到 创造 新的 菜肴 .

创造新菜肴既简单又有趣。

[ðiːz] [freʃ] - [fruːt] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn][ə; eɪ] ['mɪriəd] [ʌv; əv] [weɪz] [raɪt] [frʌm; frəm]
These fresh - fruit pie fillings can be used in a myriad of ways right from
这些 新鲜的 - 水果 馅饼 填充物 能 是 用过的 在 一个 无数 的 方式 正确的 从
[ðə; ði][kæn; kən] . . . [æz; əz] ['tɔpiŋz] [fɔːr; fər] [tʃiːz] [keɪks] ,
the can . . . as toppings for cheese cakes ,
这 能 . . . 作为 配料 为了 奶酪 蛋糕 ,

这些罐装新鲜水果馅料用途广泛……例如，可以作为芝士蛋糕的配料。

['sɔːsɪz] [fɔːr; fər] ['sʌndiːz] [ɔːr][hæm]['slaɪsɪz][ɔːr][æz; əz] [rɪtʃ] ['fɪlɪŋz] [fɔːr; fər] [kwɪk] - [tuː; tə] - [fɪks] [paɪz] .
sauces for sundaes or ham slices or as rich fillings for quick - to - fix pies .
酱汁 为了 圣代冰淇淋 或者 火腿 切片 或者 作为 富有的 填充物 为了 快的 - 到 - 使固定 馅饼 .

可以作为圣代冰淇淋或火腿片的酱汁，也可以作为快速制作馅饼的浓郁馅料。

[juːl] [wɑːnt][tuː; tə][traɪ][ðem; ðəm] , [tuː] , [æz; əz][ðə; ði]['mæstər] [ɪn'griːdiənts] [ɪn] ['brɛdz] [ænd; ənd]
You'll want to try them , too , as the master ingredients in breads and
你会 想 到 尝试 他们 , 也 , 作为 这 掌握 原料 在 面包 和
[keɪks] ,
cakes ,
蛋糕 ,

你也应该试试它们，因为它们是面包和蛋糕的主要原料。

['kʊkiz]	[ænd; ənd]	['prɪti]	['pɑːrti]	[dɪ'zɜːrts]	.
cookies	**and**	**pretty**	**party**	**desserts**	**.**
曲奇饼	和	漂亮的	派对	甜点	.

饼干和漂亮的派对甜点。

['sæmp(ə)l][ðə; ði]	['ɔfɝɪŋz, 'ɔfrɪŋz]	[hɪr]	[ænd; ənd]	[ðen]	[goʊ]	[əd'ventʃə]	[ɑːn][jʊr; jər]	[oʊn]	;
Sample the	**offerings**	**here**	**and**	**then**	**go**	**adventuring**	**on**	**your**	**own ;**
样本 这	供品	这里	和	然后	去	冒险	在	你的	自己的 ;

先体验一下这里的美食，然后独自去冒险吧;

[kænd]	[fruːt]	[paɪ]	['fɪlɪŋz]	[kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]	['mædʒɪk]	[ðæt]	[wɪl]	[set]	[jʊr; jər]	[miːlz]	[ə'pɑːrt]
canned	**fruit**	**pie**	**fillings**	**can**	**add**	**the**	**magic**	**that**	**will**	**set**	**your**	**meals**	**apart**
罐装	水果	馅饼	填充物	能	添加	这	魔法	那	将要	放	你的	餐	除

[frʌm; frəm][ðə; ði]	[rest]	.	[ˌtuː'tuː]
from the	**rest**	**.**	**2**
从 这	休息	.	2

罐装水果馅饼馅料能为你的菜肴增添神奇的风味，使其与众不同。

['hev(ə)nli]	[hoʊmbeɪkt]	['brɛdz]
Heavenly	**Homebaked**	**Breads**
天上	自制烘焙	面包

美味家常面包

[set]	[ə; eɪ]	[muːd]	[ðæts]	[bəuθ]	['glæmərəs]	[ænd; ənd]	['hoʊmi]	[wɪð; wɪθ][ðə; ði]	[wɔːrm]	['freɪgrəns]	[ænd; ənd]
Set	**a**	**mood**	**that's**	**both**	**glamorous**	**and**	**homey**	**with**	**the**	**warm**	**fragrance**	**and**
放	一个	情绪	那就是	两个都	魅力四射	和	温馨	和	这	温暖的	香味	和

[teɪst]	[ʌv; əv]	['brɛdz]	[freʃ]	[frʌm; frəm][jʊr; jər]	['ʌv(ə)n]	.
taste	**of**	**breads**	**fresh**	**from**	**your**	**oven**	**.**
品尝	的	面包	新鲜的	从	你的	烤箱	.

新鲜出炉的面包散发着温暖的香气和味道，营造出既迷人又温馨的氛围。

[ðeə(r)]	['wʌndərf(ə)l]	['eni]	[taɪm]	,	[fɔːr; fər]	['eni]	[ə'keɪʒn]	!
They're	**wonderful**	**any**	**time**	**,**	**for**	**any**	**occasion**	**!**
它们是	精彩的	任何	时间	,	为了	任何	场合	!

它们在任何时间、任何场合都非常棒!

['bɑːni]	['beri]	[bred]
Bonny	**Berry**	**Bread**
邦妮	浆果	面包

邦妮莓果面包

½	[kʌp]	['bʌtər]
½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

¾	[kʌp]	['ʃʊgər]
¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn]	[eg]
1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

⅓	[kʌp]	[mɪlk]
⅓	**cup**	**milk**
⅓	杯子	牛奶

三分之一杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2	cups	sifted	all	-	purpose	flour
2	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

2杯过筛的中筋面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	teaspoons	baking	powder
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps]) ['bluːberi] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	No	.	2	can	(	2	cups	)	blueberry	pie	filling
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	蓝莓	馅饼	填充

1罐（2杯）2号蓝莓派馅料

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [biːt] [ɪn] [eg] .

Cream	butter	and	sugar	;	beat	in	egg	.
奶油	黄油	和	糖	;	打	在	蛋	.

搅打黄油和糖；加入鸡蛋搅拌均匀。

[blend] [ɪn] [mɪlk] .

Blend	in	milk	.
混合	在	牛奶	.

加入牛奶搅拌均匀。

[sɪft] [təˈgeðər] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər] .

Sift	together	dry	ingredients	and	add	to	creamed	mixture	.
筛	一起	干燥	原料	和	添加	到	奶油	混合物	.

将干性材料过筛后加入到奶油混合物中。

[spred] [hæf] [ðə; ði] ['bætər] [ɪn] [ə; eɪ] [griːst] 8x8x2 - [ɪntʃ] [pæn] ; ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ¾ [kæn; kən]

Spread	half	the	batter	in	a	greased	8x8x2	-	inch	pan	;	cover	with	¾	can
传播	一半	这	连击	在	一个	涂油	8x8x2	-	英寸	平底锅	;	覆盖	和	¾	能

['bluːberi] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .

blueberry	pie	filling	.
蓝莓	馅饼	填充	.

将一半面糊铺在抹了油的 8x8x2 英寸烤盘中；盖上 ¾ 罐蓝莓派馅料。

[spred] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['bætər] ['oʊvər] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ; [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Spread	remaining	batter	over	pie	filling	;	top	with	remaining	pie	filling	.
传播	其余的	连击	超过	馅饼	填充	;	顶部	和	其余的	馅饼	填充	.

将剩余的面糊铺在馅料上；再盖上剩余的馅料。

[mɪks] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] , ½ [kʌp] ['flaʊər] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən] ; [kʌt] [ɪn] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] .

Mix	½	cup	sugar	,	½	cup	flour	and	½	teaspoon	cinnamon	;	cut	in	2	tablespoons	butter	.
混合	½	杯子	糖	,	½	杯子	面粉	和	½	茶匙	肉桂	;	切	在	2	汤匙	黄油	.

将 ½ 杯糖、½ 杯面粉和 ½ 茶匙肉桂粉混合；加入 2 汤匙黄油。

['sprɪŋk(ə)l] [krʌm] ['mɪkstʃər] ['oʊvər] [bred] .

Sprinkle	crumb	mixture	over	bread	.
撒	屑	混合物	超过	面包	.

将面包屑混合物撒在面包上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	375°	for	30	to	40	minutes	.
烤	在	375°	为了	-	到	-	分钟	.

在 375° 的温度下烘烤 30 至 40 分钟。

- ['tʃeri] [koʊ'lɑːtʃiːz]

Kwicky	Cherry	Kolaches
-	樱桃	科拉奇

快奇樱桃可乐饼

[ˌtuː'tuː][kænz][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['kres(ə)nt] ['dɪnər] [roʊlz]

2	cans	refrigerated	crescent	dinner	rolls
2	罐头	冷藏	新月	晚餐	卷

2罐冷藏新月形餐包

[wʌn][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	No	.	2	can	(	2	cups	)	cherry	pie	filling
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	樱桃	馅饼	填充

1罐2号（2杯）樱桃派馅料

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

1	tablespoon	orange	juice
1	汤匙	橙子	汁

1汤匙橙汁

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

1	cup	sifted	confectioners	'	sugar
1	杯子	筛过的	糖果商	-	糖

杯过筛的糖粉

[ʌn'roʊl] ['pækɪdʒd] [rɪ'frɪdʒəreɪtər][roʊl] [doʊ] ; [pleɪs] [wʌn] [skwer] [meɪd] [ʌp][ʌv; əv][ˌtuː'tuː][t'raɪæŋglz][ɑːn]

Unroll	packaged	refrigerator	roll	dough	;	place	1	square	made	up	of	2	triangles	on
展开	包装好的	冰箱	卷	面团	;	地方	1	正方形	制成	向上	的	2	三角形	在

[ə; eɪ] ['flaʊərd] ['sɜːrfɪs] .

a	floured	surface	.
一个	撒了面粉	表面	.

将包装好的冷藏面团展开；取 1 个由 2 个三角形组成的正方形面团放在撒了面粉的表面上。

[roʊl][ɔːr][pæt][tuː; tə]['iːv(ə)n] [doʊ] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ][sɪks] - [ɪntʃ] [skwer] ;

Roll	or	pat	to	even	dough	and	make	a	6	-	inch	square	;
卷	或者	拍	到	甚至	面团	和	制作	一个	6	-	英寸	正方形	;

将面团擀平或拍平，做成 6 英寸见方的正方形；

[kʌt][ɪn][hæf][æz; əz] [mɑːrkt] [tuː; tə] [meɪk] [ˌtuː'tuː][t'raɪæŋglz] .

cut	in	half	as	marked	to	make	2	triangles	.
切	在	一半	作为	标记	到	制作	2	三角形	.

按标记对半切开，得到 2 个三角形。

[pleɪs] [t'raɪæŋglz][ɑːn] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Place	triangles	on	ungreased	baking	sheet	.
地方	三角形	在	未涂油的	烘烤	床单	.

将三角形面团放在未涂油的烤盘上。

[pleɪs] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði]['traɪæŋg(ə)l] .

Place	1	tablespoon	of	cherry	pie	filling	in	the	center	of	the	triangle	.
地方	1	汤匙	的	樱桃	馅饼	填充	在	这	中心	的	这	三角形	.

在三角形的中心放1汤匙樱桃馅料。

[pɪk] [ʌp][ðə; ði][ˌtuː'tuː] [lɔːŋ] ['ɛndz] , [foʊld]['oʊvər] ['fɪlɪŋ] ,

Pick	up	the	2	long	ends	,	fold	over	filling	,
挑选	向上	这	2	长的	结束	,	折叠	超过	填充	,

提起两端长边，将馅料折叠过来，

['brɪŋɪŋ] [ðem; ðəm] [tə'geðər] [æt; ət][ðə; ði]['sentər] [pɔɪnt] [tu:; tə][fɔ:rm][ə; eɪ] [skwer] ; [pɪntʃ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]
bringing **them** **together** **at** **the** **center** **point** **to** **form** **a** **square** **;** **pinch** **edges**
带来 他们 一起 在 这 中心 观点 到 形式 一个 正方形 ; 捏 边缘
[tu:; tə] [si:l] .
to **seal** **.**
到 海豹 .

将它们在中心点合拢，形成一个正方形；捏紧边缘封口。

[rɪ'pi:t] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [roʊlz][ænd; ənd][paɪ] ['fɪlɪŋ] .
Repeat **with** **remaining** **rolls** **and** **pie** **filling** **.**
重复 和 其余的 卷 和 馅饼 填充 .

重复以上步骤，处理剩余的面包卷和馅料。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl] [braʊn] .
Bake **at** **375°** **for** **15** **minutes** **or** **until** **browned** **.**
烤 在 375° 为了 - 分钟 或者 直到 棕色 .

以 375° 烘烤 15 分钟或直至呈棕色。

[blend] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s][ænd; ənd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] ; ['drɪz(ə)l]['oʊvər][ðə; ði][hɑ:t][roʊlz][tu:; tə] [gleɪz] .
Blend **orange** **juice** **and** **confectioners** **'** **sugar** **;** **drizzle** **over** **the** **hot** **rolls** **to** **glaze** **.**
混合 橙子 汁 和 糖果商 - 糖 ; 细雨 超过 这 热的 卷 到 釉 .

将橙汁和糖粉混合；淋在热面包卷上，使其表面光滑。

[meɪks] - [roʊlz] .
Makes **16** **rolls** **.**
制作 - 卷 .

可做16卷。

[noʊt] : [meɪk] [ʌp] [hæf][ðə; ði]['resəpi]['ju:zɪŋ][wʌn][kæn; kən][ʌv; əv][roʊlz] ;
Note **:** **Make** **up** **half** **the** **recipe** **using** **one** **can** **of** **rolls** **;**
笔记 : 制作 向上 一半 这 食谱 使用 一 能 的 卷 ;

注：食谱中一半的量可以用一罐面包卷代替；

['kʌvər][ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [tu:; tə][ju:z] [ə'nʌðər] [deɪ] [ɪn] [freʃ] [roʊlz] .
cover **and** **refrigerate** **the** **remaining** **pie** **filling** **to** **use** **another** **day** **in** **fresh** **rolls** **.**
覆盖 和 冷藏 这 其余的 馅饼 填充 到 使用 其他 天 在 新鲜的 卷 .

将剩余的馅料盖好冷藏，以便日后用于制作新鲜面包卷。

[dʌtʃ] ['æp(ə)l] ['kɔ:fi] [keɪk]
Dutch **Apple** **Coffee** **Cake**
荷兰语 苹果 咖啡 蛋糕

荷兰苹果咖啡蛋糕

[wʌn] - - [aʊns] ['pækɪdʒ] ['kɔ:fi] [keɪk] [mɪks][ɔ:r][hɑ:t][roʊl][mɪks]
1 **13** **-** **ounce** **package** **coffee** **cake** **mix** **or** **hot** **roll** **mix**
1 - - 盎司 包裹 咖啡 蛋糕 混合 或者 热的 卷 混合

包 13 盎司的咖啡蛋糕粉或热面包卷粉

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:tər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [meltid] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **melted** **butter**
2 汤匙 融化 黄油

2汤匙融化的黄油

[wʌn] [eg] , ['bi:tn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps])

1	No	.	2	can	(	2	cups	)
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)

罐 2 号（2 杯）

['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]

apple	pie	filling
苹果	馅饼	填充

苹果派馅料

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪˈkɑːnz]

½	cup	chopped	pecans
½	杯子	切碎	山核桃

半杯切碎的山核桃

[mɪks] ['kɔːfi] [keɪk] [ɔːr][hɑːt][roʊl][mɪks] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə] ['pækɪdʒ] [dəˈrekʃ(ə)nz] , ['juːzɪŋ][wʌn][kʌp]['wɔːtər] .

Mix	coffee	cake	or	hot	roll	mix	according	to	package	directions	,	using	1	cup	water	.
混合	咖啡	蛋糕	或者	热的	卷	混合	根据	到	包裹	方向	,	使用	1	杯子	水	.

按照包装说明，用 1 杯水混合咖啡蛋糕粉或热卷粉。

[stɜːr][ɪn][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['biːtn] [eg] .

Stir	in	melted	butter	and	beaten	egg	.
搅拌	在	融化	黄油	和	被打败	蛋	.

拌入融化的黄油和打散的鸡蛋。

[let] [raɪz][ɪn][wɔːrm][spɑːt][ʌnˈtɪl] ['dʌb(ə)l][ɪn][saɪz] ([əˈbaʊt][wʌn]['aʊər]) .

Let	rise	in	warm	spot	until	double	in	size	(	about	1	hour	)	.
让	上升	在	温暖的	点	直到	双倍的	在	尺寸	(	关于	1	小时	)	.

放在温暖的地方发酵至体积增大一倍（约1小时）。

[spuːn] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] 13x9x2 - [ɪntʃ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Spoon	into	a	buttered	13x9x2	-	inch	baking	pan	.
勺子	进入	一个	涂黄油的	13x9x2	-	英寸	烘烤	平底锅	.

将面糊舀入涂了黄油的 13x9x2 英寸烤盘中。

[spuːn] ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] ['oʊvər]['bætər] .

Spoon	apple	pie	filling	over	batter	.
勺子	苹果	馅饼	填充	超过	连击	.

将苹果派馅料舀到面糊上。

[mɪks]['ʃʊgər][ænd; ənd] ['sɪnəmən] ; ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Mix	sugar	and	cinnamon	;	sprinkle	over	pie	filling	.
混合	糖	和	肉桂	;	撒	超过	馅饼	填充	.

将糖和肉桂混合；撒在馅饼馅料上。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [pɪˈkɑːnz] .

Top	with	chopped	pecans	.
顶部	和	切碎	山核桃	.

撒上切碎的山核桃。

['kʌvər][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][wɔːrm][spɑːt][ʌnˈtɪl] ['dʌb(ə)l][ɪn][saɪz] ([əˈbaʊt] - [ɔːr] - ['mɪnɪts]) .

Cover	and	place	in	a	warm	spot	until	double	in	size	(	about	30	or	40	minutes	)	.
覆盖	和	地方	在	一个	温暖的	点	直到	双倍的	在	尺寸	(	关于	-	或者	-	分钟	)	.

盖上盖子，放在温暖的地方，直到体积增大一倍（大约 30 或 40 分钟）。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**a**	**400°**	**oven**	**for**	**20**	**to**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	400°	烤箱	为了	-	到	-	分钟	.

在 400° 的烤箱中烘烤 20 至 25 分钟。

['drɪz(ə)l][wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]['aɪsɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] . [θriː]

Drizzle	**with**	**powdered**	**sugar**	**icing**	**,**	**if**	**desired**	**.**	**3**
细雨	和	粉末状	糖	糖霜	, 如果		想要的	.	3

如果需要，可以淋上糖粉糖霜。3

['pɜːrfɪktli] ['mɑːrvələs] [paɪz]

Perfectly	**Marvelous**	**Pies**
完美	奇妙	馅饼

完美绝妙的馅饼

['æp(ə)l][ænd; ənd] ['tʃeri] , ['lemən][ænd; ənd]['reɪz(ə)n] — [wʌt] ['wʌndərf(ə)l][paɪz][ðer; ðər][ɑːr; ər][tuː; tə]

Apple	**and**	**cherry**	**,**	**lemon**	**and**	**raisin**	**—**	**what**	**wonderful**	**pies**	**there**	**are**	**to**
苹果	和	樱桃	,	柠檬	和	葡萄干	—	什么	精彩的	馅饼	那里	是	到

[meɪk] !

make	**!**
制作	!

苹果樱桃派、柠檬葡萄干派——可以做这么多美味的派！

[iːtʃ] [kæn; kən] [bɪ'kʌm] [ə; eɪ] ['speʃəlti] [ʌv; əv] [jɔːrz] ,

Each	**can**	**become**	**a**	**specialty**	**of**	**yours**	**,**
每个	能	变得	一个	专业	的	你的	,

每一项都可以成为你的专长。

[ə; eɪ] [dɪ'skʌvəri] [ɪn] ['elɪgənt] ['iːtɪŋ] [ðæts] [wel] [wɜːrθ] [jʊr; jər] [waɪl] [tuː; tə] [prɪ'per] .

a	**discovery**	**in**	**elegant**	**eating**	**that's**	**well**	**worth**	**your**	**while**	**to**	**prepare**	**.**
一个	发现	在	优雅的	吃	那就是	出色地	值得	你的	尽管	到	准备	.

这是一道优雅饮食方式的全新发现，非常值得您花时间准备。

['spaɪsi]['froʊz(ə)n]['reɪz(ə)n][paɪ]

Spicy	**Frozen**	**Raisin**	**Pie**
辛辣的	冷冻	葡萄干	馅饼

香辣冷冻葡萄干派

[wʌn][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['reɪz(ə)n][paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**	**raisin**	**pie**	**filling**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	葡萄干	馅饼	填充

1罐（2杯）2号葡萄干馅饼馅料

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

¼	**teaspoon**	**cloves**
¼	茶匙	丁香

¼茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼	**teaspoon**	**nutmeg**
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

¼ [kʌp] [tʃɑ:pt] [pɪ'kɑ:nz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[wʌn][sɪks] - [aʊns] [kæn; kən] (⅔ [kʌp]) [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] , [tʃɪld] [ænd; ənd] [wɪpt]
1 6 - ounce can (⅔ cup) evaporated milk , chilled and whipped
1 6 - 盎司 能 (⅔ 杯子) 蒸发 牛奶 , 冷藏 和 鞭打

1罐6盎司（⅔杯）淡奶，冷藏并打发

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst]
1 9 - inch graham cracker crust
1 9 - 英寸 格雷厄姆 饼干 地壳

1个9英寸全麦饼干底

[kəm'baɪn] [paɪ] ['fɪlɪŋ] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [stɜ:r][ɪn][pɪ'kɑ:nz] .
Combine pie filling , spices and vanilla ; stir in pecans .
结合 馅饼 填充 , 香料 和 香草 ; 搅拌 在 山核桃 .

将馅料、香料和香草精混合；拌入山核桃。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] .
Fold in whipped evaporated milk .
折叠 在 鞭打 蒸发 牛奶 .

拌入打发的淡奶。

[maʊnd] ['ɪntu:] [prɪ'perd] [krʌst] .
Mound into prepared crust .
冢 进入 准备 地壳 .

将面糊堆入预先准备好的饼皮中。

[fri:z] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] .
Freeze until firm .
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

['pi:nʌt] [krʌntʃ] ['æp(ə)l][paɪ]
Peanut Crunch Apple Pie
花生 嘎吱声 苹果 馅饼

花生脆苹果派

½ [kʌp] [tʃʌŋk] [staɪl] ['pi:nʌt] ['bʌtər]
½ cup chunk style peanut butter
½ 杯子 块 风格 花生 黄油

半杯块状花生酱

¼ [kʌp] [sɔ:ft] ['bʌtər] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərən]
¼ cup soft butter or margarine
¼ 杯子 柔软的 黄油 或者 人造黄油

¼ 杯软化黄油或人造黄油

½ [kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ cup light brown sugar
½ 杯子 光 棕色的 糖

半杯浅棕糖

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
1 cup sifted all - purpose flour
1 杯子 筛过的 全部 - 目的 面粉

杯过筛通用面粉

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuːˈtuː][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] ([ˌtuːˈtuː][kʌps] [iːtʃ]) ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]

2	No	.	2	cans	(	2	cups	each	)	apple	pie	filling
2	不	.	2	罐头	(	2	杯子	每个	)	苹果	馅饼	填充

2罐2号苹果派馅料（每罐2杯）

[wʌn] - - [ɪntʃ] [ʌnˈbeɪkt] ['peɪstri] [ʃel]

1	10	-	inch	unbaked	pastry	shell
1	-	-	英寸	未烘焙的	糕点	壳

1个10英寸未烘焙的酥皮

[blend] ['piːnʌt] ['bʌtər] , ['bʌtər] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] ['ɪntuː]['flaʊər][ænd; ənd][sɔːlt][ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər][ɪz] ['krʌmbli] .

Blend	peanut	butter	,	butter	and	brown	sugar	into	flour	and	salt	until	mixture	is	crumbly	.
混合	花生	黄油	,	黄油	和	棕色的	糖	进入	面粉	和	盐	直到	混合物	是	易碎的	.

将花生酱、黄油和红糖与面粉和盐混合，直至混合物呈碎屑状。

[spuːn] ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [ʌnˈbeɪkt] [krʌst] ; ['sprɪŋk(ə)l] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['mɪkstʃər]['oʊvər][paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Spoon	apple	pie	filling	into	unbaked	crust	;	sprinkle	peanut	butter	mixture	over	pie	filling	:
勺子	苹果	馅饼	填充	进入	未烘焙的	地壳	;	撒	花生	黄油	混合物	超过	馅饼	填充	.

将苹果派馅料舀入未烘烤的派皮中；将花生酱混合物撒在派馅上。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌnˈtɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz][hɑːt][ænd; ənd]['peɪstri] [braʊn] .

Bake	in	a	400°	oven	for	30	to	35	minutes	or	until	filling	is	hot	and	pastry	browned	.
烤	在	一个	400°	烤箱	为了	-	到	-	分钟	或者	直到	填充	是	热的	和	糕点	棕色	.

在 400° 的烤箱中烘烤 30 至 35 分钟，或直至馅料变热且酥皮呈棕色。

['paɪnæp(ə)l]['sʌndeɪ; 'sʌndi][paɪ]

Pineapple	Sundae	Pie
菠萝	圣代	馅饼

菠萝圣代派

[wʌn] ['pækɪdʒ] [və'nɪlə] ['pʊdɪŋ] [mɪks]

1	package	vanilla	pudding	mix
1	包裹	香草	布丁	混合

包香草布丁粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]

2	cups	milk
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	eggs	,	separated
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['paɪnæp(ə)l] - ['ɔrɪndʒ] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	package	pineapple	-	orange	flavored	gelatin
1	包裹	菠萝	-	橙子	调味	明胶

包菠萝橙味明胶

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

1	cup	dairy	sour	cream
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel]
1 **9** **-** **inch** **baked** **pie** **shell**
1 9 - 英寸 烘焙 馅饼 壳

1个9英寸烤好的派皮

[wʌn][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps]) ['paɪnæp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 **No** **.** **2** **can** **(** **2** **cups** **)** **pineapple** **pie** **filling**
1 不 . 2 能 (2 杯子) 菠萝 馅饼 填充

1罐（2杯）2号菠萝派馅料

[wɪpt] [kriːm] , [tʃɑːpt] [pɪˈkɑːnz][ænd; ənd] ['tʃeriːz]
Whipped **cream** **,** **chopped** **pecans** **and** **cherries**
鞭打 奶油 , 切碎 山核桃 和 樱桃

鲜奶油、碎山核桃和樱桃

[kəmˈbaɪn] [vəˈnɪlə] ['pʊdɪŋ] [mɪks] , [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌtuːˈtuː] [eg] [joʊk] ; [blend]
Combine **vanilla** **pudding** **mix** **,** **small** **amount** **of** **milk** **and** **2** **egg** **yolks** **;** **blend**
结合 香草 布丁 混合 , 小的 数量 的 牛奶 和 2 蛋 蛋黄 ; 混合
[wel] .
well **.**
出色地 .

将香草布丁粉、少量牛奶和 2 个蛋黄混合；搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] [ænd; ənd]
Add **remaining** **milk** **and** **cook** **,** **stirring** **constantly** **until** **mixture** **boils** **and**
添加 其余的 牛奶 和 厨师 , 搅拌 不断地 直到 混合物 沸腾 和
['θɪkənz] .
thickens **.**
增厚 .

加入剩余的牛奶，不断搅拌，直至混合物沸腾变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['paɪnæp(ə)l] - ['ɔrɪndʒ] ['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [dɪˈzɑːlvd] ; [kuːl] .
Add **pineapple** **-** **orange** **gelatin** **and** **stir** **until** **dissolved** **;** **cool** **.**
添加 菠萝 - 橙子 明胶 和 搅拌 直到 溶解 ; 凉爽的 .

加入菠萝橙味吉利丁粉，搅拌至溶解；冷却。

[blend] [ɪn] ['saʊər] [kriːm] .
Blend **in** **sour** **cream** **.**
混合 在 酸的 奶油 .

拌入酸奶油。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌnˈtɪl] [sɔːft] [piːks] [fɔːrm] .
Beat **egg** **whites** **until** **soft** **peaks** **form** **.**
打 蛋 白人 直到 柔软的 高峰 形式 .

将蛋白打发至出现软性尖峰。

[foʊld]['ɪntuː] ['pʊdɪŋ] ['mɪkstʃər] .
Fold **into** **pudding** **mixture** **.**
折叠 进入 布丁 混合物 .

拌入布丁混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .
Pour **into** **baked** **pie** **shell** **.**
倒 进入 烘焙 馅饼 壳 .

倒入烤好的派皮中。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] , [kʌt] [paɪ] ['ɪntuː] [wedʒz] [ænd; ənd] [spuːn] ['paɪnæp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ['oʊvər]
When ready to serve , cut pie into wedges and spoon pineapple pie filling over
什么时候 准备好 到 服务 , 切 馅饼 进入 楔形 和 勺子 菠萝 馅饼 填充 超过
[iːtʃ] .
each .
每个 .

准备食用时，将派切成楔形，然后将菠萝派馅料舀到每一块上。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] , [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] .
Top with whipped cream , chopped pecans and cherries .
顶部 和 鞭打 奶油 , 切碎 山核桃 和 樱桃 .

顶部放上鲜奶油、切碎的山核桃和樱桃。

['reɪnboʊ] ['tʃeri] [paɪ]
Rainbow Cherry Pie
彩虹 樱桃 馅饼

彩虹樱桃派

[wʌn] [ʌn'beɪkt] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
1 unbaked 9 - inch pie shell
1 未烘焙的 9 - 英寸 馅饼 壳

个未烘焙的 9 英寸派皮

[wʌn] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] [kæn; kən] ([ˌtuː'tuː] [kʌps]) ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 No . 2 can (2 cups) cherry pie filling
1 不 . 2 能 (2 杯子) 樱桃 馅饼 填充

1罐2号（2杯）樱桃派馅料

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kʌlərd] ['mɪnətʃər] ['mɑːrʃmɛloʊz]
2 cups colored miniature marshmallows
2 杯子 有色 微型 棉花糖

杯彩色迷你棉花糖

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup heavy cream , whipped
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

[fɪl] [paɪ] [ʃel] [wɪð; wɪθ] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ; [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 425° ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Fill pie shell with pie filling ; bake in a 425° oven for 25 minutes .
充满 馅饼 壳 和 馅饼 填充 ; 烤 在 一个 425° 烤箱 为了 - 分钟 .

将馅料填入派皮中；在 425° 的烤箱中烘烤 25 分钟。

[kuːl] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Cool and chill .
凉爽的 和 寒意 .

冷静下来，放松一下。

[hiːt] [mɪlk] ['ɔːlmoʊst] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
Heat milk almost to boiling .
热 牛奶 几乎 到 沸腾 .

把牛奶加热到快要沸腾。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mɑːrʃmɛloʊz] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['sɔfənd] [ænd; ənd] ['pɑːrʃəli] [meltid] .
Add marshmallows and stir until they are softened and partially melted .
添加 棉花糖 和 搅拌 直到 他们 是 软化 和 部分 融化 .

加入棉花糖，搅拌至棉花糖变软并部分融化。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[foʊld]['ɪntuː] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **into** **whipped** **cream** **.**
折叠 进入 鞭打 奶油 .

拌入打发的奶油中。

[spred] [kriːm] ['mɪkstʃər]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] [tʃɪld] [paɪ] . [fɔːr]
Spread **cream** **mixture** **over** **top** **of** **chilled** **pie** **.** **4**
传播 奶油 混合物 超过 顶部 的 冷藏 馅饼 . 4

将奶油混合物涂抹在冷藏好的派上。4

[gleɪzd] ['reɪz(ə)n] - ['tʃeri] [paɪ]
Glazed **Raisin** **-** **Cherry** **Pie**
釉面 葡萄干 - 樱桃 馅饼

糖渍葡萄干樱桃派

['peɪstri][fɔːr; fər][ˌtuː'tuː] [krʌst] [paɪ]
Pastry **for** **2** **crust** **pie**
糕点 为了 2 地壳 馅饼

双皮馅饼的酥皮

[wʌn][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['reɪz(ə)n][paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 **No** **.** **2** **can** **(** **2** **cups** **)** **raisin** **pie** **filling**
1 不 . 2 能 (2 杯子) 葡萄干 馅饼 填充

1罐（2杯）2号葡萄干馅饼馅料

½ [kæn; kən] ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [[wʌn]]
½ **can** **cherry** **pie** **filling** **[** **1** **]**
½ 能 樱桃 馅饼 填充 [1]

半罐樱桃派馅料[1]

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [piːl]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **peel**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ **cup** **sugar**
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

¼ [kʌp]['wɔːtər]
¼ **cup** **water**
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
1 **teaspoon** **butter** **or** **margarine**
1 茶匙 黄油 或者 人造黄油

1茶匙黄油或人造黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1 **tablespoon** **cornstarch**
1 汤匙 玉米淀粉

1汤匙玉米淀粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [koʊld]['wɔːtər]
1 **tablespoon** **cold** **water**
1 汤匙 寒冷的 水

1汤匙冷水

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
1½ tablespoons lemon juice
1½ 汤匙 柠檬 汁

1.5汤匙柠檬汁

[roʊl] [aʊt] ['peɪstri] [fɔːr; fər] ['bɑːtəm] [krʌst] [ænd; ənd] [fɪt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .
Roll out pastry for bottom crust and fit into a 9 - inch pie plate .
卷 出去 糕点 为了 底部 地壳 和 合身 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 .

将酥皮擀开，放入 9 英寸的派盘中。

[kəm'baɪn] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [ænd; ənd] ['lemən] [piːl] ; [spuːn] ['ɪntuː] ['peɪstri] .
Combine pie fillings and lemon peel ; spoon into pastry .
结合 馅饼 填充物 和 柠檬 果皮 ; 勺子 进入 糕点 .

将馅料和柠檬皮混合；用勺子舀入派皮中。

[roʊl] [aʊt] [rɪ'meɪnɪŋ] ['peɪstri] ; [slæʃ] [ænd; ənd] [ə'dʒʌst] ['oʊvər] ['fɪlɪŋ] ; [trɪm] [ænd; ənd] [krɪmp] [edʒ] .
Roll out remaining pastry ; slash and adjust over filling ; trim and crimp edge .
卷 出去 其余的 糕点 ; 削减 和 调整 超过 填充 ; 修剪 和 压接 边缘 .

将剩余的面皮擀开；划几刀并调整位置以覆盖馅料；修剪并捏紧边缘。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [krʌst] [ɪz] ['goʊldən] [braʊn] .
Bake in a 400° oven for 30 to 35 minutes or until crust is golden brown .
烤 在 一个 400° 烤箱 为了 - 到 - 分钟 或者 直到 地壳 是 金的 棕色的 .

在 400° 的烤箱中烘烤 30 至 35 分钟，或直至饼皮呈金黄色。

[kuːl] [paɪ] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Cool pie for 15 to 20 minutes .
凉爽的 馅饼 为了 - 到 - 分钟 .

将派冷却 15 至 20 分钟。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [hiːt] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Combine sugar , water and butter in a saucepan ; heat until sugar is dissolved .
结合 糖 , 水 和 黄油 在 一个 平底锅 ; 热 直到 糖 是 溶解 .

将糖、水和黄油放入平底锅中；加热至糖溶解。

[kəm'baɪn] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [hɑːt] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd]
Combine cornstarch and water ; add to hot mixture and heat until thickened
结合 玉米淀粉 和 水 ; 添加 到 热的 混合物 和 热 直到 增稠
.
:
.

将玉米淀粉和水混合；加入热混合物中加热至浓稠。

[stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['lemən] [dʒuːs] .
Stir in the lemon juice .
搅拌 在 这 柠檬 汁 .

拌入柠檬汁。

[spred] ['oʊvər] [paɪ] .
Spread over pie .
传播 超过 馅饼 .

涂抹在馅饼上。

[[wʌn]] [juːz] [rɪ'meɪnɪŋ] ['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [æz; əz] [ə; eɪ] [sɔːs] ['oʊvər] [aɪs] [kriːm] , [keɪk] [ɔːr] ['pʊdɪŋ] .
[1] Use remaining cherry pie filling as a sauce over ice cream , cake or pudding .
[1] 使用 其余的 樱桃 馅饼 填充 作为 一个 酱 超过 冰 奶油 , 蛋糕 或者 布丁 .

[1]将剩余的樱桃派馅料用作冰淇淋、蛋糕或布丁的酱汁。

['swiːdɪʃ] ['æp(ə)l] [keɪk]
Swedish Apple Cake
瑞典 苹果 蛋糕

瑞典苹果蛋糕

([its] ['riːəli] [ə; eɪ][paɪ] !)
(It's really a pie !)
(它是 真的 一个 馅饼 !)

（这其实是个馅饼！）

⅓ [kʌp] ['bʌtər]
⅓ cup butter
⅓ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]
2 egg yolks
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] , [ɪn'rɪtʃt; en'rɪtʃt]['flaʊər]
¾ cup sifted , enriched flour
¾ 杯子 筛过的 , 富含 面粉

¾ 杯过筛的精制面粉

⅓ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [blæntʃt] ['ɑːməndz]
⅓ cup finely chopped blanched almonds
⅓ 杯子 精细地 切碎 焯水 杏仁

⅓ 杯切碎的去皮杏仁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [piːl]
1 tablespoon grated lemon peel
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

[wʌn][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps])
1 No . 2 can (2 cups)
1 不 . 2 能 (2 杯子)

罐 2 号（2 杯）

['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ]
apple pie filling
苹果 馅饼 填充

苹果派馅料

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

⅓ [kʌp] ['ræzberi] [dʒæm]
⅓ cup raspberry jam
⅓ 杯子 覆盆子 果酱

三分之一杯覆盆子果酱

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]
2 egg whites
2 蛋 白人

2个蛋清

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd][θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] [tə'geðər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][mɪks] [wel]

Cream	butter	and	3	tablespoons	sugar	together	;	add	egg	yolks	and	mix	well
奶油	黄油	和	3	汤匙	糖	一起	;	添加	蛋	蛋黄	和	混合	出色地

.

:

.

将黄油和 3 汤匙糖一起搅打至顺滑；加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['ɑːməndz][ænd; ənd]['lemən] [piːl] .

Add	flour	,	almonds	and	lemon	peel	.
添加	面粉	,	杏仁	和	柠檬	果皮	.

加入面粉、杏仁和柠檬皮。

[mɪks][ʌn'tɪl]['flaʊər][ɪz] ['mɔɪsnd] .

Mix	until	flour	is	moistened	.
混合	直到	面粉	是	湿润	.

搅拌至面粉湿润即可。

[pres] ['ɑːntə][ðə; ði]['bɑːtəm] [ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] .

Press	onto	the	bottom	and	sides	of	a	9	-	inch	pie	plate	.
按	到	这	底部	和	侧面	的	一个	9	-	英寸	馅饼	盘子	.

将面糊压入9英寸馅饼盘的底部和侧面。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	in	a	350°	oven	for	15	minutes	or	until	browned	.
烤	在	一个	350°	烤箱	为了	-	分钟	或者	直到	棕色	.

在 350° 的烤箱中烘烤 15 分钟或直至呈棕色。

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] ; [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Combine	apple	pie	filling	and	lemon	juice	;	heat	to	boiling	.
结合	苹果	馅饼	填充	和	柠檬	汁	;	热	到	沸腾	.

将苹果派馅料和柠檬汁混合；加热至沸腾。

[spred] [dʒæm]['oʊvər] [beɪkt] [krʌst][ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ][hɑːt]['æp(ə)l][mɪks] .

Spread	jam	over	baked	crust	and	top	with	hot	apple	mix	.
传播	果酱	超过	烘焙	地壳	和	顶部	和	热的	苹果	混合	.

在烤好的饼皮上涂抹果酱，再放上热苹果混合物。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] ;

Beat	egg	whites	until	fluffy	;
打	蛋	白人	直到	蓬松的	;

将蛋白打发至蓬松；

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər][ænd; ənd][kən'tɪnjuː][tuː; tə] [biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] [piːks] [fɔːrm] .

gradually	add	¼	cup	sugar	and	continue	to	beat	until	stiff	peaks	form	.
逐步地	添加	¼	杯子	糖	和	继续	到	打	直到	僵硬的	高峰	形式	.

逐渐加入 1/4 杯糖，继续搅拌至形成硬性发泡。

[spred] ['oʊvər] ['æplz] , ['siːlɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [edʒ] .

Spread	over	apples	,	sealing	to	the	edge	.
传播	超过	苹果	,	密封	到	这	边缘	.

将酱汁涂抹在苹果上，封口至边缘。

[beɪk] [ɪn] 350° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [mə'ræŋ] [ɪz] ['laɪtli] [braʊn] .

Bake	in	350°	oven	for	18	minutes	or	until	meringue	is	lightly	browned	.
烤	在	350°	烤箱	为了	-	分钟	或者	直到	蛋白酥皮	是	轻轻	棕色	.

在 350° 的烤箱中烘烤 18 分钟，或直至蛋白霜呈浅棕色。

[meɪks] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] . [faɪv]

Makes	9	-	inch	pie	.	5
制作	9	-	英寸	馅饼	.	5

可制作一个9英寸的派。

['fæbjələs]	['festɪv]	[dɪ'zɜːrts]
Fabulous	**Festive**	**Desserts**
太棒了	节日	甜点

绝妙的节日甜点

['sʌmtaɪmz]	[its]	[ðə; ði]	[ə'keɪʒn]	[ðæt]	[dik'teits]	[ðə; ði]	[dɪ'zɜːrt]	;
Sometimes	**it's**	**the**	**occasion**	**that**	**dictates**	**the**	**dessert**	**;**
有时	它是	这	场合	那	规定	这	甜点	;

有时，场合决定了甜点的选择；

[æt; ət]	['ʌðər]	[taɪmz]	[ə; eɪ]['truːli]	[spek'tækjələr]	[triːt]	[wɪl]	[biː; bi]	[ɪ'nʌf]	[tuː; tə]	[tɜːrn]	[ə; eɪ]	['kæʒuəl]
at	**other**	**times**	**a**	**truly**	**spectacular**	**treat**	**will**	**be**	**enough**	**to**	**turn**	**a**	**casual**
在	其他	时代	一个	真的	壮观的	对待	将要	是	足够的	到	转动	一个	随意的

['gæðərɪŋ]	['ɪntuː][ə; eɪ]['pɑːrti]	.
gathering	**into**	**a**	**party**	**.**
采集	进入	一个	派对	.

有时，一份真正令人惊艳的美食就足以将一次普通的聚会变成一场盛宴。

[wʌn]	[θɪŋ]	[wɪə(r)]['sɜːrt(ə)n][ʌv; əv]	. . .	[iːtʃ]	[ʌv; əv]	[ðiːz]	['geɪlə; 'gælə]	[dɪ'zɜːrts]	[ɪz]	[dɪ'lektəb(ə)l]	!
One	**thing**	**we're**	**certain**	**of**	**. . .**	**each**	**of**	**these**	**gala**	**desserts**	**is**	**delectable**	**!**
一	事物	是	肯定	的	. . .	每个	的	这些	节日	甜点	是	美味的	!

有一件事我们可以肯定……每一款晚宴甜点都美味极了！

[piːtʃ]	[smuːði]
Peach	**Smoothee**
桃	冰沙

桃子冰沙

[wʌn][noʊ]	.	[ˌtuː'tuː][kæn; kən]	(	[ˌtuː'tuː][kʌps]	)
1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(** | **2** | **cups** | **)**
1	不	.	2	能	(| 2 | 杯子 |)

罐 2 号（2 杯）

[piːtʃ]	[paɪ]	['fɪlɪŋ]
peach	**pie**	**filling**
桃	馅饼	填充

桃子派馅料

[wʌn]	-	-	[aʊns]	[kæn; kən]	['sweitənd]	[kən'denst]	[mɪlk]
1	**15**	**-**	**ounce**	**can**	**sweetened**	**condensed**	**milk**
1	-	-	盎司	能	加糖	浓缩版	牛奶

1罐15盎司的甜炼乳

[wʌn]	['teɪblspuːn]	['lemən][dʒuːs]
1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

½	[kʌp]	[tʃɑːpt]	[pɪ'kɑːnz]
½	**cup**	**chopped**	**pecans**
½	杯子	切碎	山核桃

半杯切碎的山核桃

[ˌtuː'tuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	[tʃɑːpt]	['kændid]	['dʒɪndʒər]
2	**tablespoons**	**chopped**	**candied**	**ginger**
2	汤匙	切碎	脯	姜

2汤匙切碎的蜜饯姜

1½	[kʌps]	['hevi]	[kriːm]	,	[wɪpt]
1½	**cups**	**heavy**	**cream**	**,**	**whipped**
1½	杯子	重的	奶油	,	鞭打

1.5 杯浓奶油，打发

[biːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [kən'denst] [mɪlk] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] ['piːtʃɪz] [ɑːr; ər] [krʌʃt] .

Beat	**pie**	**filling**	**and**	**condensed**	**milk**	**together**	**until**	**peaches**	**are**	**crushed**	**.**
打	馅饼	填充	和	浓缩版	牛奶	一起	直到	桃子	是	碎	.

将馅料和炼乳一起搅拌，直到桃子被搅碎。

[mɪks][ɪn]['leмən][dʒuːs] , [pɪ'kɑːnz][ænd; ənd] ['kændid] ['dʒɪndʒər] .

Mix	**in**	**lemon**	**juice**	**,**	**pecans**	**and**	**candied**	**ginger**	**.**
混合	在	柠檬	汁	,	山核桃	和	脯	姜	.

加入柠檬汁、山核桃和蜜饯姜。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	.

拌入打发的鲜奶油。

[pɔːr] ['ɪntuː][θriː][aɪs][kjuːb] [treɪz] [ænd; ənd] [friːz] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Pour	**into**	**3**	**ice**	**cube**	**trays**	**and**	**freeze**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	3	冰	立方体	托盘	和	冻结	直到	公司	.

倒入3个冰格，冷冻至凝固。

[meɪks] 1½ [kwɔːts] .

Makes	**1½**	**quarts**	**.**
制作	1½	夸脱	.

可制成 1.5 夸脱。

['mɪnsmiːt] [fɪld] ['kʊkiz]

Mincemeat	**Filled**	**Cookies**
肉馅	已填	曲奇饼

肉馅饼干

1½ [kʌps] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1½	**cups**	**shortening**
1½	杯子	缩短

1.5 杯起酥油

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**brown**	**sugar**
¾	杯子	棕色的	糖

¾ 杯红糖

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

4½ ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪlk]

4½	**tablespoons**	**milk**
4½	汤匙	牛奶

4.5汤匙牛奶

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1½	**teaspoons**	**vanilla**
1½	茶匙	香草

1½茶匙香草精

4½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

4½	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
4½	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

4½ 杯过筛通用面粉

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

[wʌn][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] ([ˌtuːˈtuː][kʌps]) ['mɪnsmiːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 No . 2 can (2 cups) mincemeat pie filling
1 不 . 2 能 (2 杯子) 肉馅 馅饼 填充

1罐（2杯）2号肉馅

½ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd]
½ cup orange marmalade
½ 杯子 橙子 果酱

半杯橙子果酱

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgɝz] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl] ['flʌfi] .
Cream shortening and sugars together until fluffy .
奶油 缩短 和 糖 一起 直到 蓬松的 .

将起酥油和糖一起搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] ; [biːt] [wel] .
Add egg , milk , and vanilla ; beat well .
添加 蛋 , 牛奶 , 和 香草 ; 打 出色地 .

加入鸡蛋、牛奶和香草精；搅拌均匀。

[sɪft][draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðər] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Sift dry ingredients together ; add to creamed mixture and mix well .
筛 干燥 原料 一起 ; 添加 到 奶油 混合物 和 混合 出色地 .

将干性材料一起过筛；加入到奶油混合物中，搅拌均匀。

[ræp] [doʊ] [ɪn] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] [wel] .
Wrap dough in waxed paper and chill well .
裹 面团 在 打蜡 纸 和 寒意 出色地 .

用蜡纸包裹面团，冷藏至完全冷却。

[roʊl] ¼ [ʌv; əv] [doʊ] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ɑːn][ə; eɪ] ['flaʊərd] ['sɜːrfɪs] [tuː; tə] ⅛ - [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Roll ¼ of dough at a time on a floured surface to ⅛ - inch thickness .
卷 ¼ 的 面团 在 一个 时间 在 一个 撒了面粉 表面 到 ⅛ - 英寸 厚度 .

每次取四分之一的面团，在撒了面粉的案板上擀成⅛英寸厚。

[kʌt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] 2½ - [ɪntʃ] [raʊnd] ['kʌtər] .
Cut with a 2½ - inch round cutter .
切 和 一个 2½ - 英寸 圆形的 刀具 .

用直径 2½ 英寸的圆形切模切割。

[pleɪs] ['kʊkiz] [wʌn] [ɪntʃ] [əˈpɑːrt][ɑːn][æn; ən] [ʌnˈgriːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Place cookies 1 inch apart on an ungreased baking sheet .
地方 曲奇饼 1 英寸 除 在 一个 未涂油的 烘烤 床单 .

将饼干间隔 1 英寸放在未涂油的烤盘上。

[kəmˈbaɪn] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['mɑːrməleɪd] ; [pleɪs] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər][ɑːn] [iːtʃ] ['kʊki]
Combine pie filling and marmalade ; place 1 tablespoon of mixture on each cooky
结合 馅饼 填充 和 果酱 ; 地方 1 汤匙 的 混合物 在 每个 饼干
.
:
.

将馅料和橘子酱混合；在每个饼干上放1汤匙混合物。

[roʊl] ¼ [ʌv; əv] [doʊ] [æz; əz] [də'rektɪd] ;
Roll ¼ of dough as directed ;
卷 ¼ 的 面团 作为 指导 ;

按照指示擀开1/4的面团;

[kʌt] [wɪð; wɪθ] 2½ - [ɪntʃ] ['kʌtər] [ænd; ənd] [kʌt] [ə; eɪ] [smɔːl] [hoʊl] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv] [iːtʃ] ['kʊki] [wɪð; wɪθ]
cut with 2½ - inch cutter and cut a small hole in center of each cooky with
切 和 2½ - 英寸 刀具 和 切 一个 小的 洞 在 中心 的 每个 饼干 和
[ə; eɪ] [smɔːl] ['kʌtər] .
a small cutter .
一个 小的 刀具 .

用 2½ 英寸的切模切出饼干，再用小切模在每个饼干的中心切出一个小孔。

[pleɪs] ['oʊvər] ['fɪlɪŋ] , ['sentərɪŋ] [hoʊl] ; [siːl] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [baɪ] ['presɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] .
Place over filling , centering hole ; seal edges by pressing with a fork .
地方 超过 填充 , 定心 洞 ; 海豹 边缘 经过 紧迫 和 一个 叉 .

将馅料放在馅料上，对准中心孔；用叉子按压边缘密封。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake at 375° for 10 to 12 minutes .
烤 在 375° 为了 - 到 - 分钟 .

在 375° 的温度下烘烤 10 到 12 分钟。

[rɪ'piːt] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [doʊ] [ænd; ənd] ['fɪlɪŋ] .
Repeat with remaining dough and filling .
重复 和 其余的 面团 和 填充 .

用剩余的面团和馅料重复以上步骤。

[meɪks] 4½ ['dʌz(ə)n] .
Makes 4½ dozen .
制作 4½ 打 .

可做4.5打。

['beri] [skwer]
Berry Squares
浆果 正方形

浆果方块

[wʌn] [eɪt] - [ɪntʃ] ['eɪndʒl] [keɪk] , [kʌt] ['ɪntuː] ½ - [ɪntʃ] [skwer]
1 8 - inch angel cake , cut into ½ - inch squares
1 8 - 英寸 天使 蛋糕 , 切 进入 ½ - 英寸 正方形

个 8 英寸天使蛋糕，切成 ½ 英寸见方的小块

[wʌn] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] [kæn; kən] ([ˌtuː'tuː] [kʌps]) ['strɔːberi] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
1 No . 2 can (2 cups) strawberry pie filling
1 不 . 2 能 (2 杯子) 草莓 馅饼 填充

1罐2号（2杯）草莓派馅料

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['ɪnstənt] ['lemən] ['pʊdɪŋ] [mɪks]
1 package instant lemon pudding mix
1 包裹 立即的 柠檬 布丁 混合

包速溶柠檬布丁粉

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[pʊt] [hæf] [ðə; ði] [keɪk] [skwer] [ɪn] [ə; eɪ] 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .

Put	**half**	**the**	**cake**	**squares**	**in**	**a**	**9x9x2**	**-**	**inch**	**pan**	**.**
放	一半	这	蛋糕	正方形	在	一个	9x9x2	-	英寸	平底锅	.

将一半的蛋糕块放入 9x9x2 英寸的烤盘中。

[spuːn] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ['oʊvər] [keɪk] ; [tɑːp] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [keɪk] [skwer] .

Spoon	**pie**	**filling**	**over**	**cake**	**;**	**top**	**with**	**remaining**	**cake**	**squares**	**.**
勺子	馅饼	填充	超过	蛋糕	;	顶部	和	其余的	蛋糕	正方形	.

将馅料舀到蛋糕上；盖上剩余的蛋糕块。

[kəm'baɪn] ['pʊdɪŋ] [mɪks] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['saʊər] [kriːm] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Combine	**pudding**	**mix**	**,**	**milk**	**and**	**sour**	**cream**	**;**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
结合	布丁	混合	,	牛奶	和	酸的	奶油	;	打	直到	光滑的	.

将布丁粉、牛奶和酸奶油混合；搅拌至顺滑。

[spuːn] ['oʊvər] [keɪk] .

Spoon	**over**	**cake**	**.**
勺子	超过	蛋糕	.

将勺子舀到蛋糕上。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Chill	**several**	**hours**	**.**
寒意	一些	小时	.

冷藏几个小时。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] .

Cut	**into**	**squares**	**.**
切	进入	正方形	.

切成方块。

[meɪks] [naɪn] ['sɝːvɪŋz] . [sɪks]

Makes	**9**	**servings**	**.**	**6**
制作	9	份量	.	6

可供9人食用。6

['aɪsi] ['lemən] [suː'fleɪ]

Icy	**Lemon**	**Soufflé**
冰	柠檬	舒芙蕾

冰柠檬舒芙蕾

[wʌn] [θriː] - [ɑːz] . ['pækɪdʒ] ['lemən] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	**3**	**-**	**oz**	**.**	**package**	**lemon**	**-**	**flavored**	**gelatin**
1	3	-	盎司	.	包裹	柠檬	-	调味	明胶

包 3 盎司柠檬味明胶

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

½	**cup**	**boiling**	**water**
½	杯子	沸腾	水

半杯沸水

[wʌn] [noʊ] . [ˌtuː'tuː] [kæn; kən] ([ˌtuː'tuː] [kʌps])

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)

罐 2 号（2 杯）

['lemən] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

lemon	**pie**	**filling**
柠檬	馅饼	填充

柠檬派馅料

[θriː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]

3	**egg**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
3	蛋	白人	,	僵硬地	被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn] [kʌp] ['hevi] [kri:m] , [wɪpt]
1 cup heavy cream , whipped
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

[dɪ'zɑ:lv] ['dʒelətɪn] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
Dissolve gelatin in boiling water .
溶解 明胶 在 沸腾 水 .

将明胶溶于沸水中。

[bi:t] [ɪn] [ðə; ði] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ʌn'tɪl] [smu:ð] .
Beat in the pie filling until smooth .
打 在 这 馅饼 填充 直到 光滑的 .

将馅料搅拌至顺滑。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kri:m] .
Fold in egg whites and whipped cream .
折叠 在 蛋 白人 和 鞭打 奶油 .

拌入蛋白和打发的鲜奶油。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [ə; eɪ] 1½ [kwɔ:rt] [su:'fleɪ] [dɪʃ] [ɔ:r] ['kæsəroʊl] .
Pour into a 1½ quart soufflé dish or casserole .
倒 进入 一个 1½ 夸脱 舒芙蕾 盘子 或者 沙锅 .

倒入 1.5 夸脱的舒芙蕾烤盘或砂锅中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:rm] [ɔ:r] [fɔ:r; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .
Chill until firm or for several hours .
寒意 直到 公司 或者 为了 一些 小时 .

冷藏至凝固或数小时。

['æp(ə)l] [fru:t] [keɪk]
Apple Fruit Cake
苹果 水果 蛋糕

苹果水果蛋糕

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

[wʌn] [noʊ] . [ˌtu:'tu:] [kæn; kən] ([ˌtu:'tu:] [kʌps])
1 No . 2 can (2 cups)
1 不 . 2 能 (2 杯子)

罐 2 号（2 杯）

['æp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ]
apple pie filling
苹果 馅饼 填充

苹果派馅料

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [ɔ:l] - ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

2	**teaspoons**	**soda**
2	茶匙	苏打

2茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

½	**teaspoon**	**nutmeg**
½	茶匙	肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] [graʊnd] [kloʊvz]

¼	**teaspoon**	**ground**	**cloves**
¼	茶匙	地面	丁香

¼茶匙丁香粉

1½ [kʌps] ['reɪzɪnz]

1½	**cups**	**raisins**
1½	杯子	葡萄干

1.5 杯葡萄干

1½ [kʌps] ['kʌrənts]

1½	**cups**	**currants**
1½	杯子	醋栗

1.5 杯醋栗

[wʌn] [kʌp] [pɪˈkɑːnz]

1	**cup**	**pecans**
1	杯子	山核桃

杯山核桃

[wʌn] [kʌp] [mɪkst] ['kændid] [fruːt]

1	**cup**	**mixed**	**candied**	**fruit**
1	杯子	混合	脯	水果

杯什锦蜜饯

[wʌn] [kʌp] ['kændid] ['tʃeriːz]

1	**cup**	**candied**	**cherries**
1	杯子	脯	樱桃

杯蜜饯樱桃

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ; [ˌeɪ diː 'diː]['æp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Melt	**butter**	**in**	**a**	**saucepan**	**;**	**add**	**apple**	**pie**	**filling**	**and**	**sugar**	**.**
熔化	黄油	在	一个	平底锅	;	添加	苹果	馅饼	填充	和	糖	.

在平底锅中融化黄油；加入苹果派馅料和糖。

[kənˈtɪnjuː] ['hiːtɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] [ʌnˈtɪl] ['ʃʊgər] [melts] ; [kuːl] .

Continue	**heating**	**,**	**stirring**	**occasionally**	**until**	**sugar**	**melts**	**;**	**cool**	**.**
继续	加热	,	搅拌	偶尔	直到	糖	融化	;	凉爽的	.

继续加热，偶尔搅拌，直到糖融化；冷却。

[sɪft] [təˈgeðər] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .

Sift	**together**	**dry**	**ingredients**	**.**
筛	一起	干燥	原料	.

将干性材料一起过筛。

[mɪks]['reɪzɪnz] , ['kʌrənts] , [pɪ'kɑ:nz] , ['kændid] [fru:ts] [ænd; ənd] ['tʃeri:z] [wɪð; wɪθ][draɪ] [ɪn'gri:diənts] .

Mix	**raisins**	**,**	**currants**	**,**	**pecans**	**,**	**candied**	**fruits**	**and**	**cherries**	**with**	**dry**	**ingredients**	**.**
混合	葡萄干	,	醋栗	,	山核桃	,	脯	水果	和	樱桃	和	干燥	原料	.

将葡萄干、黑加仑干、山核桃、蜜饯和樱桃与干料混合。

[kəm'baɪn] ['æp(ə)l]['mɪkstʃər][ænd; ənd][draɪ] [ɪn'gri:diənts] .

Combine	**apple**	**mixture**	**and**	**dry**	**ingredients**	**.**
结合	苹果	混合物	和	干燥	原料	.

将苹果混合物和干料混合。

[pɔ:r] ['ɪntu:][fɔɪl] - [laɪnd][naɪn] - [ɪntʃ] [tu:b] [pæn] .

Pour	**into**	**foil**	**-**	**lined**	**9**	**-**	**inch**	**tube**	**pan**	**.**
倒	进入	挫败	-	衬里	9	-	英寸	管子	平底锅	.

倒入铺有锡纸的 9 英寸管状烤盘中。

[beɪk] [æt; ət] 300° [fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl] [dʌn] .

Bake	**at**	**300°**	**for**	**90**	**minutes**	**or**	**until**	**done**	**.**
烤	在	300°	为了	-	分钟	或者	直到	完毕	.

以 300° 烘烤 90 分钟或直至烤熟。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [sɔ:s] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Serve	**with**	**butter**	**sauce**	**if**	**desired**	**.**
服务	和	黄油	酱	如果	想要的	.

可根据个人喜好搭配黄油酱汁食用。

['bʌtər] [sɔ:s]

Butter	**Sauce**
黄油	酱

黄油酱

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

½ [kʌp] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər]

½	**cup**	**confectioners**	**'**	**sugar**
½	杯子	糖果商	-	糖

半杯糖粉

½ [kʌp][koʊld]['wɔ:tər]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

1½ ['ti:spu:n] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ]

1½	**teaspoons**	**cornstarch**
1½	茶匙	玉米淀粉

1½茶匙玉米淀粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ ['ti:spu:n] ['vɪnɪgər]

½	**teaspoon**	**vinegar**
½	茶匙	醋

半茶匙醋

[kri:m] ['bʌtər] ; ['grædʒuəli][ˌeɪ di: 'di:] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] , ['kri:mɪŋ] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Cream	**butter**	**;**	**gradually**	**add**	**sifted**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**,**	**creaming**	**until**	**fluffy**	**.**
奶油	黄油	;	逐步地	添加	筛过的	糖果商	-	糖	,	奶油	直到	蓬松的	.

将黄油打发至蓬松；逐渐加入过筛的糖粉，继续打发至蓬松。

[stɜːr][koʊld]['wɔːtər]['ɪntuː]['kɔːrnstɑːrtʃ] ; [kʊk] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [klɪr] [ænd; ənd] [θɪk] .

Stir	**cold**	**water**	**into**	**cornstarch**	**;**	**cook**	**and**	**stir**	**until**	**clear**	**and**	**thick**	**.**
搅拌	寒冷的	水	进入	玉米淀粉	;	厨师	和	搅拌	直到	清除	和	厚的	.

将冷水倒入玉米淀粉中；边煮边搅拌，直至淀粉变得清澈浓稠。

[stɜːr][hɑːt]['mɪkstʃər]['ɪntuː] ['bʌtər] ['mɪkstʃər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .

Stir	**hot**	**mixture**	**into**	**butter**	**mixture**	**;**	**add**	**vanilla**	**and**	**vinegar**	**.**
搅拌	热的	混合物	进入	黄油	混合物	;	添加	香草	和	醋	.

将热混合物倒入黄油混合物中搅拌；加入香草精和醋。

[sɜːrv] [wɔːrm] .

Serve	**warm**	**.**
服务	温暖的	.

趁热食用。

[meɪks] [ə'baʊt] ¾ [kʌp] .

Makes	**about**	**¾**	**cup**	**.**
制作	关于	¾	杯子	.

大约可制成四分之三杯。

[dɪ'zɜːrt] ['pænkeɪks]

Dessert	**Pancakes**
甜点	煎饼

甜点煎饼

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½ [kʌp]['wɔːtər]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

1½ [kʌps] ['pækɪdʒd] ['leɪər][ɔːr] [paʊnd] [keɪk] [mɪks] ([wʌn][naɪn] - [aʊns] ['pækɪdʒ])

1½	**cups**	**packaged**	**layer**	**or**	**pound**	**cake**	**mix**	**(**	**1**	**9**	**-**	**ounce**	**package**	**)**
1½	杯子	包装好的	层	或者	磅	蛋糕	混合	(	1	9	-	盎司	包裹	)

1.5 杯包装好的层蛋糕或磅蛋糕预拌粉（1 包 9 盎司装）

[wʌn][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kæn; kən] ([ˌtuː'tuː][kʌps]) ['bluːberi] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**(**	**2**	**cups**	**)**	**blueberry**	**pie**	**filling**
1	不	.	2	能	(	2	杯子	)	蓝莓	馅饼	填充

1罐（2杯）2号蓝莓派馅料

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**teaspoon**	**lemon**	**juice**
1	茶匙	柠檬	汁

1茶匙柠檬汁

[wʌn][paɪnt] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm]

1	**pint**	**vanilla**	**ice**	**cream**
1	品脱	香草	冰	奶油

1品脱香草冰淇淋

[kəm'baɪn] [egz] , ['wɔːtər][ænd; ənd] [keɪk] [mɪks] .

Combine	**eggs**	**,**	**water**	**and**	**cake**	**mix**	**.**
结合	鸡蛋	,	水	和	蛋糕	混合	.

将鸡蛋、水和蛋糕粉混合。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[drɑːp][baɪ] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːntə][ə; eɪ][hɑːt] [griːst] ['grɪdl] [ænd; ənd] [beɪk] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .
Drop by tablespoons onto a hot greased griddle and bake on each side .
降低 经过 汤匙 到 一个 热的 涂油 烤盘 和 烤 在 每个 边 .

用汤匙舀取面糊，放在涂了油的热煎锅上，两面煎至金黄。

[hiːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] , ['bʌtər] [ænd; ənd]['leмən][dʒuːs] [tə'geðər] .
Heat pie filling , butter and lemon juice together .
热 馅饼 填充 , 黄油 和 柠檬 汁 一起 .

将馅料、黄油和柠檬汁一起加热。

[spuːn] ['fɪlɪŋ] [bɪ'twiːn] [ænd; ənd][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [stæks] [ʌv; əv][fɔːr] ['pænkeɪks] [iːtʃ] .
Spoon filling between and on top of stacks of 4 pancakes each .
勺子 填充 之间 和 在 顶部 的 堆栈 的 4 煎饼 每个 .

将馅料舀入四张煎饼之间和顶部。

[kiːp] [wɔːrm] [ʌnˈtɪl] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] .
Keep warm until serving time .
保持 温暖的 直到 服务 时间 .

保温至食用时。

[stɜːr][aɪs] [kriːm] [tuː; tə] ['sɔːfn] [ænd; ənd] [spuːn] ['oʊvər]['pænkeɪk] [stæks] .
Stir ice cream to soften and spoon over pancake stacks .
搅拌 冰 奶油 到 软化 和 勺子 超过 饼子 堆栈 .

将冰淇淋搅拌至软化，然后用勺子舀到煎饼堆上。

[meɪks] - 2½ [ɪntʃ] ['pænkeɪks] , [ɔːr][ten] ['sɜ˞ːvɪŋz] . ['sɛvən]
Makes 40 2½ inch pancakes , or ten servings . 7
制作 - 2½ 英寸 煎饼 , 或者 十 份量 . 7

可做40个2½英寸的煎饼，或10人份。7

[kə'lɛktɜ˞z] ['kɔːrnər]
Collector's Corner
收藏家的 角落

收藏家专区

• [juːz] ['tʃeri] [ɔːr] ['bluːberi] [paɪ] ['fɪlɪŋz] [tuː; tə][tɑːp][ə; eɪ] ['taʊərɪŋ] ['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk] [fɪld] [wɪð; wɪθ]
• Use cherry or blueberry pie fillings to top a towering angel food cake filled with
• 使用 樱桃 或者 蓝莓 馅饼 填充物 到 顶部 一个 参天 天使 食物 蛋糕 已填 和
[və'nɪlə] ['pʊdɪŋ] .
vanilla pudding .
香草 布丁 .

· 在填满香草布丁的高耸天使蛋糕上，放上樱桃或蓝莓馅料。

[ðeə(r)] [gʊd] , [tuː] , [spuːnd] ['oʊvər] ['braʊniz] [kæpt] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] .
They're good , too , spooned over brownies capped with vanilla ice cream .
它们是 好的 , 也 , 用勺子舀着 超过 布朗尼蛋糕 封顶 和 香草 冰 奶油 .

它们也很好吃，舀在布朗尼蛋糕上，再配上香草冰淇淋。

• [spuːn] [piːtʃ] [paɪ] ['fɪlɪŋ] ['ɪntuː] [wel] - [griːst] ['mʌfɪn] [pænz][wɪð; wɪθ] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz][ænd; ənd]
• Spoon peach pie filling into well - greased muffin pans with chopped pecans and
• 勺子 桃 馅饼 填充 进入 出色地 - 涂油 松饼 平底锅 和 切碎 山核桃 和
[ə; eɪ][dɑːt][ʌv; əv] ['bʌtər] .
a dot of butter .
一个 点 的 黄油 .

· 将桃子派馅料舀入涂好油脂的松饼模具中，加入切碎的山核桃和一小块黄油。

[tɑːp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['bɪskɪt] [frʌm; frəm][ə; eɪ][roʊl][ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['bɪskɪts] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz]

Top	**with**	**a**	**biscuit**	**from**	**a**	**roll**	**of**	**refrigerated**	**biscuits**	**and**	**bake**	**as**
顶部	和	一个	饼干	从	一个	卷	的	冷藏	饼干	和	烤	作为

[də'rektɪd][ɑːn] ['pækɪdʒ] .

directed	**on**	**package**	**.**
指导	在	包裹	.

在上面放上一块冷藏饼干卷中的饼干，然后按照包装上的说明进行烘烤。

[wen] [beɪkt] , [let][stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [ɪn'vəːtɪŋ] ['ɑːntə][ə; eɪ] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪt] .

When	**baked**	**,**	**let**	**stand**	**a**	**few**	**minutes**	**before**	**inverting**	**onto**	**a**	**serving**	**plate**	**.**
什么时候	烘焙	,	让	站立	一个	很少	分钟	前	倒置	到	一个	服务	盘子	.

烤好后，静置几分钟再倒扣在盘子上。

• [kəm'baɪn] [ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv]['paɪnæp(ə)l][paɪ] ['fɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː] [kʌps]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]

• **Combine**	**a**	**can**	**of**	**pineapple**	**pie**	**filling**	**with**	**2**	**cups**	**shredded**	**coconut**
• 结合	一个	能	的	菠萝	馅饼	填充	和	2	杯子	碎	椰子

[ænd; ənd] ¾ ['tiːspuːn] ['kɜːri] ['paʊdər] .

and	**¾**	**teaspoon**	**curry**	**powder**	**.**
和	¾	茶匙	咖喱	粉末	.

· 将一罐菠萝派馅料与 2 杯椰丝和 ¾ 茶匙咖喱粉混合。

[hiːt] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ðə; ði]['freɪgrənt] [sɔːs] ['oʊvər] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ][raɪs] .

Heat	**and**	**serve**	**the**	**fragrant**	**sauce**	**over**	**chicken**	**with**	**rice**	**.**
热	和	服务	这	香	酱	超过	鸡	和	米	.

将香浓的酱汁加热后淋在鸡肉上，配米饭食用。

• [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['riːəli] [tə'rɪfɪk] [sɔːs] ,

• **For**	**a**	**really**	**terrific**	**sauce**	**,**
• 为了	一个	真的	了不起	酱	,

· 想要一款真正美味的酱汁，

[hiːt] [tə'geðər] [ə; eɪ][kæn; kən] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['mɪnsmiːt] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] [dreɪnd] ['mændərɪn]

heat	**together**	**a**	**can**	**each**	**of**	**mincemeat**	**pie**	**filling**	**and**	**drained**	**mandarin**
热	一起	一个	能	每个	的	肉馅	馅饼	填充	和	排水	普通话

['ɔːrɪndʒɪz] .

oranges	**.**
橙子	.

将一罐肉馅和一罐沥干水分的橘子一起加热。

[ðɪs] [ɪz] [gʊd] [spuːnd] ['oʊvər][paʊnd] [keɪk] ;

This	**is**	**good**	**spooned**	**over**	**pound**	**cake**	**;**
这	是	好的	用勺子舀着	超过	磅	蛋糕	;

淋在磅蛋糕上味道很棒；

[suːˈpɜːrb][æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] ['oʊvər] [per] [hævz] ['sentərd] [wɪð; wɪθ] [skuːps] [ʌv; əv][aɪs] [kriːm] .

superb	**as**	**a**	**sauce**	**over**	**pear**	**halves**	**centered**	**with**	**scoops**	**of**	**ice**	**cream**	**.**
高超	作为	一个	酱	超过	梨	一半	居中	和	勺子	的	冰	奶油	.

淋在对半切开的梨上，中间放上几勺冰淇淋，味道绝佳。

• ['strɔːberi] ['fɪlɪŋ] [ɪz]['pɜːrfɪkt][fɔːr; fər]['væləntaɪn] - [ʃeɪpt] [mə'ræŋ] ['ʃɛlz] .

• **Strawberry**	**filling**	**is**	**perfect**	**for**	**valentine**	**-**	**shaped**	**meringue**	**shells**	**.**
• 草莓	填充	是	完美的	为了	情人节	-	形状	蛋白酥皮	贝壳	.

· 草莓馅料非常适合情人节形状的蛋白酥皮。

• ['hiːtɪd] ['reɪz(ə)n][paɪ] ['fɪlɪŋ] [ædz] [ə; eɪ]['glɔːri] [noʊt][tuː; tə] ['evriθɪŋ] [frʌm; frəm] [brɔɪld] [hæm]

• **Heated**	**raisin**	**pie**	**filling**	**adds**	**a**	**glory**	**note**	**to**	**everything**	**from**	**broiled**	**ham**
• 加热	葡萄干	馅饼	填充	添加	一个	荣耀	笔记	到	一切	从	烤制	火腿

['slaɪsɪz][tuː; tə][oʊld] - ['fæʃnd] [bred] ['pʊdɪŋ] .

slices	**to**	**old**	**-**	**fashioned**	**bread**	**pudding**	**.**
切片	到	老的	-	造型	面包	布丁	.

· 加热过的葡萄干馅饼馅料能为烤火腿片、老式面包布丁等各种食物增添一抹亮色。

• ['æp(ə)l] [paɪ] ['fɪlɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] [ʃelf] ['stændbaɪ][juː; jʊ][wəʊnt][wɑːnt][tuː; tə][duː] [wɪ'ðaʊt] ['æftər][juː; jʊ]

•	**Apple**	**pie**	**filling**	**is**	**a**	**shelf**	**standby**	**you**	**won't**	**want**	**to**	**do**	**without**	**after**	**you**
•	苹果	馅饼	填充	是	一个	架子	支持	你	惯于	想	到	做	没有	后	你

[hæv; həv][traɪd][ˌaɪ 'tiː] ,

have	**tried**	**it**	**,**
有	尝试	它	,

· 苹果派馅料是厨房常备食材，你一旦尝过就会爱不释手。

['hiːtɪd] [wɪð; wɪθ] ½ [kʌp] ['hʌni] [ænd; ənd] ½ [kʌp] ['bʌtər] , [spuːnd] ['dʒenərəsli] ['oʊvər] ['sʌndeɪ]

heated	**with**	**½**	**cup**	**honey**	**and**	**½**	**cup**	**butter**	**,**	**spooned**	**generously**	**over**	**Sunday**
加热	和	½	杯子	蜂蜜	和	½	杯子	黄油	,	用勺子舀着	慷慨地	超过	星期日

['mɔːrnɪŋ] ['wɔfəlz] .

morning	**waffles**	**.**
早晨	华夫饼	.

将华夫饼与半杯蜂蜜和半杯黄油一起加热，然后慷慨地淋在周日早晨的华夫饼上。

[ðeəz; ðəz][noʊ] [daʊt] [ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] ,

There's	**no**	**doubt**	**about**	**it**	**,**
有	不	怀疑	关于	它	,

这一点毋庸置疑。

[iːtʃ] [kæn; kən][ʌv; əv][fruːt][paɪ] ['fɪlɪŋ] [juː; jʊ]['oʊpən][ɪz][ðə; ðɪ]['wʌndərf(ə)l] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [hoʊl]

each	**can**	**of**	**fruit**	**pie**	**filling**	**you**	**open**	**is**	**the**	**wonderful**	**beginning**	**to**	**a**	**whole**
每个	能	的	水果	馅饼	填充	你	打开	是	这	精彩的	开始	到	一个	所有的

[nuː] [wɜːrld][ʌv; əv] [dɪ'laɪtf(ə)l] ,

new	**world**	**of**	**delightful**	**,**
新的	世界	的	愉快	,

你打开的每一罐水果派馅料，都是一个美妙的全新世界的开始，一个充满喜悦的世界。

[ə'plɔːz] - ['wɪnɪŋ] ['dɪʃɪz] .

applause	**-**	**winning**	**dishes**	**.**
掌声	-	获胜	菜肴	.

赢得掌声的菜肴。

[traɪ][ðem; ðəm][ænd; ənd][faɪnd][aʊt][fɔːr; fər] [jɔːr'self] .

Try	**them**	**and**	**find**	**out**	**for**	**yourself**	**.**
尝试	他们	和	寻找	出去	为了	你自己	.

亲自尝试一下就知道了。

[ðə; ðɪ][paɪ] ['fɪlɪŋ] ['ɪnstɪtuːt]

The	**Pie**	**Filling**	**Institute**
这	馅饼	填充	研究所

馅饼馅料研究所

- [nɔːrθ] ['mɪʃɪgən] ['ævənuː]

333	**North**	**Michigan**	**Avenue**
-	北	密歇根州	大街

北密歇根大道333号

[ʃɪ'kɑːgoʊ] , Illinois60601

Chicago	**,**	**Illinois60601**
芝加哥	,	Illinois60601

伊利诺伊州芝加哥 60601

[-] [noʊts]

Transcriber's	**Notes**
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	**corrected**	**a**	**few**	**typos**	**.**
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	[ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	[ˈprɪntɪd]	[ɪˈdɪʃn]	:	[ðɪs]	[ˈiːbʊk]	[ɪz]	[ˈpʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	[ˈkʌntri]	[ʌv; əv]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	[ˈvɜːrʒ(ə)nz]	[ˈoʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪˈtælɪks]	[ɪz]	[di'limitid]	[baɪ]	_	[ˌʌndəˈskɔːz]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神